

IN GONDINISIONE

UN MENU DIVERSO OGNI SETTIMANA

- @ CAPONATA DI MELANZANE
- FUNGHI ALLA PALERMITANA
- @ FOCACCINA CON RICOTTA FRESCA
- INSALATA DI CARCIOFI CON CIPOLLA AGRODOLCE

SFINCIONELLO

PRIMI

A SCELTA TRA

FETTUCCINE CON RAGÙ DI MAIALINO NERO DEI NEBRODI E FUNGHI

LASAGNE CON RICOTTA E SPINACI

SEGONDI

A SCELTA TRA

GRIGLIATA MISTA (SALSICCIA CLASSICA E ALLA PIZZAIOLA, COSTOLETTA D'AGNELLO, COSTOLETTA DI MAIALE AL BBQ, PUNTINE DI MAIALE) CON VERDURE DI CAMPO SALTATE

MAIALINO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON PATATE E CAROTE

PEPERONI RIPIENI

DOLGI CANNOLI DI PIANA DEGLI ALBANESI

ACQUA E CAFFÈ INCLUSI

IL MENU È OBBLIGATORIO PER TUTTI I COMPONENTI DEL TAVOLO

40€ A PERSONA

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI SICILIANI:

UN MENU TUTTO

MORTADELLA D.O.P., PANCETTA TARTUFATA,

ANTIPASTO

PIACENTINO ENNESE,
TUMA PERSA,
RAGUSANO D.O.P.

A SEGUIRE

PROSCIUTTO CRUDO 24 MESI,

1KG DI BISTECCA DI MANZO FROLLATA ED IL SUO OSSO CON PATATE AL FORNO



DOLGI

CANNOLI DI PIANA DEGLI ALBANESI

ACQUA E CAFFÈ INCLUSI

50€ A PERSONA

MINIMO PER 2 PERSONE

MENU BIMBI 15€ (SOTTO I 12 ANNI)
LASAGNA CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE O COTOLETTA CON PATATINE